

## **Mermer torta - kolac**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **5**jaja
- **10** kašikašecera
- **10** kašikabrašna

#### **Fil:**

- **800 ml**mleka
- **250 g**šecera
- **3**žumanca
- **4** kašikebrašna
- **70 g**margarina
- **70-80 g**cokolade

#### **Ostalo:**

- **250 g**levenih (prženih) lešnika
- **300 ml**Moja Kravica Kuhinja slatke pavlake

### **Priprema**

Penasto umutiti jaja sa šecerom pa dodati brašno i polako sve sjediniti. Ispeci koru, pa kad se ohladi iseci je na kockice.

650 ml mleka i 250 g šecera staviti da se kuva. Žumanca, brašno i 150 ml mleka umutiti mikserom (da nema grudvica) pa ukuvati u prokljucalo mleko kao puding. Odmah dodati margarin i cokoladu pa mešati dok se ne otope.

U šerpu (ili neku drugu metalnu posudu) staviti isecene kockice od kore pomešane sa mlevenim lešnikom.

Zatim vruc fil sipati preko toga. Dobro promešati da se fil, kora i lešnik sjedine.

Od dobijene smese oblikovati tortu odnosno kolac po želji (krug, kocka, pravouganik...).

Umutiti slatku pavlaku pa premazati preko torte.

Po želji posuti seckanim lešnikom...

## **Savet**

Umesto lešnika mogu se staviti i orasi...